Alkoholfreie Schwarzwälder Kirschtorte

Endlich können auch Kinder sorglos den Klassiker genießen: Die alkoholfreie Schwarzwälder Kirschtorte schmeckt nach diesem Rezept genauso gut wie das Original!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,5 h

Zutaten

Creme

350 g	Sauerkirschen (1 Glas)
1 Packung	Früchtefix
6 Becher	Schlagobers
6 Packungen	Sahnesteif
3 Packungen	Vanillezucker

Biskuitboden

140 g	Zartbitterkuvertüre
75 g	Butter
6 Stk.	Eier (Grösse M)
180 g	Zucker
100 g	Mehl
50 g	Speisestärke
2 TL	Backpulver

Zum Verzieren

	Schokoglasur

Zubereitung

1. Für die alkoholfreie Schwarzwälder Kirschtorte zunächst die Biskuitböden backen. Dazu den Backofen auf 175°C vorheizen und eine Springform mit Backpapier auslegen oder mit Butter einfetten.

2. Kuvertüre zusammen mit der Butter in einem Wasserbad schmelzen lassen. In der Zwischenzeit Mehl mit Speisetärke und Backpulver mischen. Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Mit der Mehl-Mischung verrühren.

3. Die Kuvertüre-Butter-Masse unterrühren. Eiweiß steif schlagen und den Eischnee unter den Teig heben. In die Form füllen und im Ofen ca. 40-45 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

4. Währenddessen die Füllung zubereiten: Die Sauerkirschen abgießen und abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen. Ca. 200 ml Flüssigkeit mit dem Früchte-Fix nach Packungsanweisung zubereiten. Die Kirschen grob zerteilen.

5. Den Biskuit nun teilen, das geht am besten mit Hilfe von Küchengarn: Den Kuchen in etwa 1/3 der Höhe etwas waagerecht einschneiden und Küchengarn um den Kuchen legen.

6. Nun das Garn waagerecht durch den Biskuit ziehen und so durchschneiden. Das gleiche nochmal wiederholen, so dass drei gleich große Böden entstehen. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und die Hälfte der Kirschen darauf verteilen.

7. Jeweils 1/3 der Sahne mit 1/3 Sahnesteif und 1/3 Vanillezucker steif schlagen und gleichmäßig auf den Kirschen verteilen, danach glatt streichen. Den zweiten Boden darauflegen, leicht andrücken und mit dem aufgefangenem Saft beträufeln.

8. Die restlichen Kirschen wieder darauf verteilen. Dann die Hälfte der restlichen Sahne mit der Hälfte Sahnesteif und der Hälfte Vanillezucker steif schlagen und wieder auf den Kirschen verteilen.

9. Dann den letzten Boden darauf legen und wieder leicht andrücken. Die übrige Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und den Kuchen damit rundherum bestreichen. Nach Belieben mit Schokoglasur verzieren und servieren.

Tipp

Die alkoholfreie Schwarzwälder Kirschtorte anstatt mit Kuvertüre zu verzieren mit Schokoraspeln bestreuen oder mit Schoko-Motiven garnieren.